



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Ricette di cucina

Polpetta alla Salsa

Salçalı Köfte



Mezzo kg. di carne macinata mezza grassata
1 cipolla secca
1 spicchio d'aglio
2 fetti di pane raffermo
Mezzo cucchiaino di carbonato
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di sale
Per il sugo :
2 cucchiai di salsa
3 cucchiai d'olio vegetale
Mezzo cucchiaino di sale
3 bicchieri d'acqua

Sopra dei pezzi di pane si aggiungono aglio pestato insieme con cipolla grattugiata. Poi si impastato bene finché diventa un impasto omogeneo.

Alla sopra impasto si aggiungono carne macinata, olio vegetale, cumino, pepe nero e sale poi si impastano ancora per 5 minuti.

Poi dall'impasto preparato si prendono i pezzi dimensione di noce e si fanno le polpette.

Poi le polpette si filano nel vassoio oliato e si cucinano nel forno riscaldato a 190 gradi finché per arrossire bene.

Nell'altra parte in una pentola si mettono salsa , olio vegetale e sale , si miscelano per un'pò sul fuoco medio.E poi si aggiunge l'acqua calda .

Le polpette cucinate si buttano nell'acqua bollente . Si coperta il coperchio di pentola e si lascia a cucinare circa per 15 minuti .

#Si servirsi in caldo.

Nota: Arrossimento di salsa ed olio vegetale serve per avere il sugo preferito.